

Perideridia gairdneri (Hook. & Arn.) Mathias, 1936 (Carvi de Gairdner)

Identifiants : 23667/pergai

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 06/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Genre : Perideridia ;

- **Synonymes :** Carum gairdneri (Hook. & Arn.) A. Gray 1868 ;

- **Synonymes français :** faux carvi (tp* de "false caraway") ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** false caraway, Gairdner's yampah, squawroot, yamp (American Indian : Shoshoni) yampa (local) ;



- **Note comestibilité :** *****

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Feuilles, racines^{{{(0+*)}}}. Les racines charnues sont consommés crus ou cuites ; en outre, elles sont séchées pour une utilisation ultérieure ; elles peuvent être utilisées dans les soupes. Racines consommées cuites, par les natifs^{{{(27+*)}}} ; feuilles cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp*).

Les racines charnues sont consommées crues ou bouillies. Ils sont également séchés pour une utilisation ultérieure. Ils peuvent être utilisés dans les soupes

Partie testée : racine^{{{(0+*)}}} (traduction automatique)

Original : Root^{{{(0+*)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
37.1	0	0	6.4	0	11.2	3.2	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par Matt Lavin deBozeman, Montana, USA, via wikimedia

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Les racines sont souvent mangées par les enfants^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : The roots are often eaten by children^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Au Canada, il pousse dans les bois ouverts humides à basse et moyenne altitude. Il convient à la zone de rusticité 5^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. In Canada it grows in moist open woods at low and middle elevations. It suits hardiness zone 5^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Canada, Mexique, Amérique du Nord, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Canada, Mexico, North America, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Perideridia_gairdneri ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-1700970 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316912> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 71 [Carum gairdneri (Hook. & Arn.) A. Gray], par Louis Bubenicek), 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, pages 81 et 82 [Carum gairdneri Benth. et Hook.], par A. Paillieux et D. Bois) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) (As Carum gairdneri) ; Brittonia 2:244. 1936 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 21 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 166 (As Carum gairdneri) ; Jackes, D. A., Edible Forest Gardens ; Kaldy, M.S., Johnston, A and Wilson, D.B., 1980, Nutritive value of Indian Bread-root, Squaw-root and Jerusalem artichoke. Economic Botany 34(4) pp 352-357 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1789 (As Carum gairdneri) ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 298 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 386 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York.

p 13 (As Carum gairdneri) ; Turner, N., 1995, Food Plants of Coastal First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 59 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 88